

人の和が醸した酒



純米原酒「寿一番星」を
囲む利き酒講座受講生ら

松本

公民館の利き酒講座を縁に

松本市寿台地区の住民が初めて酒米を栽培し、日本酒を委託醸造した。同地区は40年ほど前に造成された住宅団地。高齢化が進み、隣近所のつながりも薄れる中、公民館が住民を結び付けようと利き酒講座を始め、受講した住民のうち20人余が「自分たちで育てたコメでお酒を」と力を合わせた。10月に発売し、1カ月足らずで完売。人の和が酒を醸し、地域を活気づけている。

住民栽培の酒米を醸造 1カ月で完売

「ここに住んで良かった」

市南東部にある寿台は、昭和40年代に県企業局が造成。働き盛りが移り住んだ新興住宅地だったが、現在は空き家も目立つ。寿台公民館長の吉村幸代さん(56)は「地縁血縁のない地区では住民のきずなの醸成が課題」と考え、2008年から利き酒講座を始め

た。講師は、吉村さんの長女で利き酒師の結城子さん(31)。四季折々の日本酒の飲み方や魅力を紹介する講座は1〜2カ月ごとに開き、毎回定員の20人を超える人気。定年後に新たな生きがいを探す人、公民館活動に縁がなかった人も集まった。「日本酒を切り口に、20〜80代の幅広い人たちが思いを共有する場になってきた」と結城子さん。県内外の地酒を知ろうと酒蔵を見学するうち、「酒米を育てて清酒を造りたい」との

声が上がった。昨年、安曇野市三郷にある吉村さんの父親の田んぼで酒米を栽培。農業経験がほとんどない人たちが協力し合い、10アほどの田から約660キを収穫した。

松本市内の酒造会社で委託醸造し、今秋、純米原酒が完成。参加した奥野征勝さん(68)が「寿一番星」と名付けた。「寿台をいつまでも明るく照らす星」をイメージしたという。主に地区内の酒店で一升瓶と四合瓶計650本を限定販売した。

予想を超える売れ行きに、参加者の井上定好さん(76)は「ここに住んで良かった。今後も地域の人たちと交わりながら幸せを実感したい」。吉村さんも「まさに『和醸良酒』。これからも日本酒文化を見直しながら、世代を超えた地域の縁をはぐくんできたい」と話している。